
Kura w majonezie morelowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2064 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 ugotowana kura,

225 g ugotowanego ryżu o długich ziarnach,

50 g migdałów,

1 ogorek,

1 czerwona papryka,

2 korniszony,

2 łyżeczki octu winnego.

Sos majonezowo-morelowy:

300 g majonezu,

2 łyżki śmietany kremówki,

2 łyżki konfitur morelowych,

1 łyżeczka curry,

2 łyżeczki soku cytrynowego.

1. Z ugotowanej kury wyjąć kości, zdjąć skórkę, pokroić w kostkę.
2. Z ugotowanego ciepłego ryżu uformować pierścien lub gorący ryż włożyć do formy odpowiedniego kształtu. Po ostudzeniu włożyć do lodówki.
3. Paprykę umyć, wyjąć gniazda nasienne. Korniszony obrać ze skorki. Paprykę, migdały i korniszony drobno posiekać.
4. Zielony ogorek pokroić na plasterki, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, zalać octem na 10 min.
5. Przygotować sos z majonezu i śmietany. Dodać curry, konfitury i sok cytrynowy, dokładnie wymieszać.
6. Do dużej miski włożyć pokrojoną kure, zalać sosem.
7. Przed podaniem wyłożyć pierścien z ryżu na polmiskę. Do środka pierścienia włożyć kure w majonezie. Ryż przybrać plasterkami ogorka, posiekana papryka, korniszonami i migdałami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)